

# コンサルティング 最終報告

社会福祉法人 溪明会

多機能型事業所 溪明園めるへん

平成31年3月



# 派遣先事業所が抱える問題及び支援分野

<初回（12/14）> 担当：関原、北野

- H24年3月開所：B型（定員14／登録15／実利用15）+生活介護（定員6／登録8）  
※生活介護は工賃支払なし
- H29年度平均工賃：12,992円

<問題点>

- ① 棚卸未実施  
→年度末のみ棚卸を実施しているため、実原価を把握できていない。
- ② 職員中心の製パン事業  
→利用者が従事できる作業工程が限られているため、売れ筋商品（シフォンケーキ）の販売を増やすと職員の負担が大きくなる。
- ③ 冷凍生地使用による高原価率  
→生産性を確保する・職員の負担軽減のために冷凍生地を使用しているため、利益率が悪くなっている商品がある。
- ④ 工賃支払状況  
→月給制を導入しているが、通所率等で減算する形になっている。

# 派遣先事業所が抱える問題及び支援分野

＜方針＞2-1原価率低減+2-2生産性向上、工賃支払状況確認と見直し

- 製パンの製造方法変更→原価率低減と利用者・支援者負担の軽減
- 作業分解と作業アセスメントシート作成→利用者参加率および生産性向上
- 工賃支払状況確認と見直し



＜支援分野：作業分解・工賃支払状況・原価率管理＞ 担当：北野

- 2回目（1/10）：パン製造方法変更（冷凍生地⇒生地製造で原価率減）と原価管理
- 3回目（1/31）：作業分解と作業アセスメントシート作成（生地製造）・工賃支払状況確認と見直し
- 4回目（2/21）：工賃シュミレーションと次年度計画

# 派遣日ごとの指導内容等

## ● 2回目（1/10）：シフォンケーキ製造方法変更と原価管理

### ● 製造現場視察

- ・ レシピはあるが、マニュアルは整備されていない。新しい職員が配置された際には、見て覚える形になっている。

⇒製造マニュアルを整備し、いつも同じクオリティの商品を作る。

- ・ シフォンケーキは商品ラインナップが3種類あるが（大・中・小）、サイズによって製造方法が違う。

⇒サイズによって食感・味が変わってしまう為、作り方を統一。小さいサイズは大きいサイズをカットして提供。

### ● 製造方法変更

- ・ シフォンケーキの製造方法

⇒シフォンケーキは大きい物の方が圧倒的に美味しい商材。小サイズに関して、次回までに現行の物と大きいサイズをカットした物を試作し、どちらが美味しいと感じるかを比較する。

⇒専門家よりシフォンケーキ製造に関する注意点を具体的にアドバイス。

# 派遣日ごとの指導内容等

## ● 3回目（1/31）：シフォンケーキ製造方法進捗・工賃支払状況確認と見直し

- ・ シフォンケーキ製造方法進捗
  - ・ レシピアドバイスを受けた方法で試作。既存商品と比較

《変更点：ポイント：メレンゲを安定させる》

- ・ 容器を紙→必要に応じてアルミに変更
- ・ 卵白を冷やす
- ・ 粉類を合わせてふるっておく
- ・ 用具に水・油が付着していないかを確認
- ・ 卵黄は砂糖を早く溶かすためにある程度温度がある状態で。

⇒大きいサイズをカットして小サイズを作った物の方がおいしかった。

⇒シフォンケーキ（小）は受注生産が中心の為、注文を受けた際に顧客に既存の形（カップケーキ型）か新商材（カット型）かを選択してもらう。

# 派遣日ごとの指導内容等

## ● 3回目（1/31）：シフォンケーキ製造方法進捗・工賃支払状況確認

### ● 工賃支払状況

- ・ 新たに獲得した駅清掃業務で工賃原資29千円/月UP
- ・ 工賃シュミレーション実施（日当+担当作業別時給+施設外手当）

日当+時給+手当（6時間/日）

利用者	出勤日数	日当	施設内勤務時間	時給	施設外回数	手当	工賃	現工賃
A	21	100	126	100			14,700	8,200
B	22	100	132	150			22,000	8,000
C	22	100	128	100			15,000	5,500
D	22	100	132	200			28,600	10,900
E	22	100	132	200			28,600	10,700
F	22	100	132	150			22,000	9,900
G	22	100	132	150			22,000	9,900
H	22	100	131	200			28,400	13,000
I	22	100	132	200			28,600	7,400
J	0	100					0	
K	18	100	105	150			17,550	5,800
L	5	100	30	150		71,575	76,575	75,075
M	13	100	78	100		7,400	16,500	10,900
N	22	100	132			12,800	15,000	12,800
O	22	100	132			5,400	7,600	5,400
P	22	100	128			5,400	7,600	5,400
							350,725	198,875

21,920 12,430 9,491

時給

	パン	駅清掃	土木清掃	ボール	洗濯
★	100	838	390	34	294
★★	150				
★★★	200				

⇒次回までに工賃支払方法の変更点を法人に確認

# 派遣日ごとの指導内容等

- 4回目（2/21）：工賃支払状況確認と作業分解・アセスメントシート作成
  - ・ 工賃支払状況
    - ・ 法人に工賃支払方法に関して確認
    - ⇒施設外就労の売上は実施した利用者に還元（経費・積立除く）
  - ・ 課題
  - ⇒事業所内で違ったルールで分配される

# 派遣日ごとの指導内容等

- 4回目（2/21）：工賃支払状況確認と作業分解・アセスメントシート作成
  - 作業分解・アセスメントシート作成

卵黄生地かくはん

	要素作業	評価項目 任せられる/任せられない	1：出来 ない	2：サ ポートが あればで きる	3：たま にミスが ある	4：一人 で出来る
1	大きいボウルと卵運び用のボール・卵割り用容器・ミキサーボウルを準備する	ボウルを置いてある場所を知っている	1	2	3	4
		ボウルの違いを認識できる	1	2	3	4
		どの種類のボウルを準備すればよいかを把握している	1	2	3	4
2	計量された生地用グラニュー糖を1袋・サラダ油・水を持ってくる	材料がどこに置いてあるかを知っている	1	2	3	4
		生地用グラニュー糖が入った袋を把握している	1	2	3	4
3	卵を8個持つてくる	こぼさずに運ぶことができる	1	2	3	4
		卵の場所を把握している	1	2	3	4
		割らずにたまごを掴むことができる	1	2	3	4
4	卵割り用容器に卵を割る	丁寧に運ぶことができる	1	2	3	4
		適切な力をかけるかける事ができる	1	2	3	4
		卵の殻が入らないように割ることができる	1	2	3	4
		卵黄がつぶれないように卵を割ることができる	1	2	3	4
		殻が入っていることを確認できる	1	2	3	4
5	5	殻が入っていた際に卵黄を崩すことなく殻を取り除くことができる	1	2	3	4
6	6	黄身をミキサーボウルから取り出して大きいボウルに入れる	1	2	3	4
7	7	白身をミキサーボウルに入れる	1	2	3	4
8	8	卵白を冷凍庫に入れる	1	2	3	4
9	9	グラニュー糖を大きいボウル（卵黄）に1袋入れる	1	2	3	4
10	10	ホイッパーを持つてくる	1	2	3	4
11	11	卵黄とグラニュー糖をホイッパーで混ぜる	1	2	3	4
12	12	サラダ油を卵黄生地に投入する	1	2	3	4
13	ホイッパーでかくはんする	水を投入する	1	2	3	4
		ホイッパーでかくはんする	1	2	3	4
14	生地をホイッパーでかくはんする	生地を投入する	1	2	3	4
		ホイッパーでかくはんする	1	2	3	4
15	電動ミキサーを準備する	生地を投入する	1	2	3	4
		ホイッパーでかくはんする	1	2	3	4
16	電動ミキサーで生地をかくはんする	ホイッパーでかくはんする	1	2	3	4
		電動ミキサーで生地をかくはんする	1	2	3	4
17	電動ミキサーで生地をかくはんする	電動ミキサーを準備する	1	2	3	4
		電動ミキサーで生地をかくはんする	1	2	3	4
18	18	電動ミキサーで生地をかくはんする	1	2	3	4
19	19	レモン汁をキャップ1杯分生地に投入する	1	2	3	4
20	20	電動ミキサーで生地をかくはんする	1	2	3	4

⇒計量チームが作業場所まで運搬

⇒8個しか入らない容器（治具）を導入



# 指導の成果と今後の見通し

## <成果>

- ① シフォンケーキ製造方法変更  
⇒よりおいしい商材を顧客に届ける事が出来るように。
- ② 作業アセスメントシート作成  
⇒アセスメントシートを導入することで、今まで利用者が従事できなかったシフォンケーキ製造工程に従事するために必要なスキルが明確になった。
- ③ 工賃支払方法の見直し  
⇒工賃支払方法を再考することで、法人・事業所としての支援の方向性を再確認できた



## <今後>

- 製パン事業での利用者が従事できる工程増加⇒生産量増
- 工賃支払方法の見直しで平均工賃UP予定 12,992円（H29）→17,883円（H31）に